



Costo progetto:
644.048,99 euro



ASSE 1
Imprese e ricerca

Finanziamento
PO FESR Sicilia 14/20:
289.822,05 euro

Progetto: NonSacWine

Azione: 1.1.5

Beneficiario: HTS Enologia, Co.El.Me. s.n.c., Ri.Fra. s.r.l.

Data inizio progetto:
Dicembre 2019

Data fine progetto:
Ottobre 2021

ABSTRACT PROGETTO

Marsala, laboratorio per l'innovazione della filiera vitivinicola.

Il progetto NonSacWine ha permesso lo studio e la commercializzazione di due ceppi di lievito "non-Saccharomyces", non ancora presenti sul mercato internazionale; con le opportune selezioni, questi ceppi consentono di migliorare significativamente la qualità del vino.

CONTENUTO DEL PROGETTO

Il progetto NonSacWine, sviluppato da HTS Enologia di Marsala, con i partners Co.El.Me. s.n.c. e Ri.Fra. s.r.l., ha portato avanti uno studio per l'impiego nel settore enologico di ceppi di lievito "non-Saccharomyces" che, con le opportune selezioni, consentono di migliorare significativamente la qualità del vino, offrendo la possibilità di abbassare anche il grado alcolico senza inficiare la qualità.

I lieviti "non-Saccharomyces" sono stati considerati per lungo tempo cattivi fermentatori, ma il progetto ha voluto approfondire, ottenendo esito positivo, alcuni recenti studi scientifici dimostranti che, operando opportune selezioni, è possibile trovare all'interno delle popolazioni di lieviti non-Saccharomyces, alcuni ceppi produttori di attività enzimatiche peculiari in grado di migliorare significativamente la qualità di un vino.

Lo studio, che ha ricevuto il contributo del PO FESR 2014/2020, si è sviluppato attraverso microvinificazioni svolte in laboratorio e successive prove nella micro cantina a seguito della vendemmia 2020; ha investigato sulla possibilità di impiego industriale di due ceppi di lievito non-*Saccharomyces*, selezionati presso l'IRVO di Palermo, e più specificatamente *Kluyveromyces marxianus* **KmL 2009** e *Candida zemplinina* **Cz26**, appartenenti a specie ancora non presenti sul mercato dei lieviti enologici.

Tali ceppi sono stati utilizzati, con successo, nella produzione, tramite fermentazione sequenziale mista, di vini bianchi e vini rossi risultati rispettivamente più aromatici e più carichi di colore, rotondi e morbidi al gusto, se messi a confronto con vini ottenuti dagli stessi mosti, con fermentazione condotta da ceppi di lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

Grazie al progetto l'azienda ha immesso sul mercato internazionale, due lieviti mai utilizzati, dimostrando che dalla Sicilia possono partire nuove storie di innovazione.